# Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

## I. Exigences en matière de conformité des locaux et de l'environnement de travail

| | Environnement de travail et aménagement des locaux | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Un courant unidirectionnel est suivi par les denrées alimentaires : des zones sales aux zones propres (respect de la marche en avant) | 3.1 | | | |
| 2 | Aucune autre activité que la préparation, la division en portions et la distribution d'aliments n'a lieu dans les locaux de transformation | 3.1 | | | |
| 3 | L'accès à la cuisine est strictement limité aux personnes compétentes | 3.1 | | | |
| 4 | Aucun animal domestique, aucune plante et aucune fleur ne sont présents dans les locaux de transformation (cuisine par exemple) | 3.1 | | | |
| 5 | Les locaux sont régulièrement nettoyés et au besoin désinfectés | 3.1 | | | |
| 6 | Les conditions d'humidité et de température dans les locaux où les produits sont manipulés ou stockés sont adéquates | 3.1 et 5.3 | | | |
| 7 | La température des locaux de transformation peut être vérifiée, et si nécessaire, enregistrée | 3.1 et 5.3 | | | |
| 8 | Le système de ventilation (naturel ou mécanique) est adéquat et suffisant (absence de condensation ou de vapeur) | 3.5 | | | |
| 9 | Le flux d'air se déplace des zones propres vers les zones sales | 3.5 | | | |
| 10 | Les filtres et autres pièces du système d'aération sont régulièrement nettoyés (au minimum une fois par an) | 3.5 | | | |
| 11 | Il y a suffisamment de lumière naturelle ou de lumière artificielle dans les locaux de transformation | 3.5 | | | |
| 12 | Les ampoules et néons sont protégés par des caches imperméables en plastique incassable | 3.5 | | | |

| | Vestiaires, salles d'eau, toilettes | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Il y a un lavabo, un système de distribution de savon et un système hygiénique pour sécher les mains (papier à usage unique ou autre essuie à usage unique) directement à la sortie des toilettes | 3.2, 3.6 et 20.4 | | | |
| 14 | Les toilettes sont propres, convenablement équipées et bien aérées | 3.2 | | | |
| 15 | Les toilettes sont physiquement séparées de la cuisine et de l'espace de service | 3.2 | | | |
| 16 | Un avis affiché de manière indélébile "se laver les mains après usage des toilettes" est clairement visible dans chaque toilette | 3.2 | | | |

| | Sols, murs, plafonds, portes, fenêtres | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Les revêtements de sol sont en bon état et bien entretenus | 3.3 | | | |
| 18 | Les revêtements de sols sont fabriqués en matériaux imperméables et supportent un nettoyage et une désinfection répétés | 3.3 | | | |
| 19 | Les surfaces murales sont en bon état et bien entretenues | 3.3 | | | |
| 20 | Les surfaces murales sont fabriquées en matériaux lisses imperméables à l'eau et à la graisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations et supportent un nettoyage et une désinfection répétés | 3.3 | | | |

| Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 | Les plafonds et autres équipements suspendus sont en bon état et bien entretenus (pas de traces d'encrassement) | 3.3 | | | |
| 22 | Au niveau des plafonds, la condensation, la formation de moisissure et l'accumulation de particules sont limitées | 3.3 | | | |
| 23 | Les fenêtres et autres ouvertures sont en bon état et bien entretenues (pas de traces d'encrassement) | 3.3 | | | |
| 24 | Les fenêtres qui s'ouvrent vers l'extérieur sont dotées de moustiquaires amovibles | 3.3 | | | |
| 25 | Les fenêtres restent fermées durant la fabrication | 3.3 | | | |
| 26 | Les portes sont en bon état et bien entretenues | 3.3 | | | |
| 27 | Les portes sont en matériaux adaptés aux opérations de nettoyage et de désinfection | 3.3 | | | |
| 28 | Les clinches et poignées de porte sont propres et bien entretenues | 3.3 | | | |
| 29 | Un système d'évacuation des eaux usées suffisant et sans reflux ni odeurs est présent | 3.3 | | | |
| 30 | Les jonctions entre le sol et les parois, les parois et le plafond sont à angle arrondi | 3.3 | | | |

| | **Plans de travail, ustensiles de cuisine, appareils de cuisine** | **Chapitre** | **O** | **N** | **NA** |
|---|---|---|---|---|---|
| 31 | Les plans de travail sont fabriqués en matériaux, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques | 3.4 | | | |
| 32 | Les plans de travail sont en bon état | 3.4 | | | |
| 33 | Les appareils de cuisine sont en bon état et bien entretenus | 3.4 | | | |
| 34 | Les ustensiles et appareils de cuisine sont propres avant utilisation | 3.4 | | | |
| 35 | Il existe des dispositifs spécifiques pour le nettoyage et la désinfection des ustensiles et appareils de cuisine | 3.4 | | | |
| 36 | Il y a une alimentation suffisante en eau potable chaude et froide | 3.6 | | | |
| 37 | Un plan de maintenance et d'entretien des équipements est prévu | 22 | | | |
| 38 | Les appareils sont placés de manière à faciliter l'entretien de l'espace environnant | 3.1 et 3.3 | | | |
| 39 | L'utilisation de graisses ou autres additifs chimiques pour empêcher la corrosion ou pour lubrifier les équipements est conforme aux bonnes pratiques d'hygiène | 23 | | | |
| 40 | Les ustensiles et appareils de cuisine qui ne sont pas utilisés sont protégés de la poussière | 3.4 | | | |

## II. Exigences en matière d'hygiène pendant la confection et le service

| | **Réception et stockage des marchandises** | **Chapitre** | **O** | **N** | **NA** |
|---|---|---|---|---|---|
| 41 | Toutes les marchandises entrantes sont systématiquement contrôlées (de manière visuelle et/ou par des mesures) | 4.2 | | | |
| 42 | Les marchandises non conformes aux spécifications sont refusées | 4.2 | | | |
| 43 | Un enregistrement des contrôles est réalisé | 4.2 | | | |

| Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 44 | La température des produits réfrigérés et/ou surgelés est mesurée à la réception en respectant le plan de contrôles défini | 4.2 | | | |
| 45 | Une date limite de consommation (ou la mention « à utiliser de préférence avant XXX ») est indiquée sur les produits entrants ou, dans le cas contraire, y est apposée | 4.2 | | | |
| 46 | Des produits, même s'ils sont bien emballés, ne sont jamais disposés à même le sol | 4.2 | | | |
| 47 | Les denrées à réfrigérer et les produits surgelés sont amenés le plus rapidement possible (en moins de 15 minutes) dans l'endroit où ils doivent être stockés | 4.2 | | | |
| 48 | Dans le lieu de stockage, la date de fabrication et la durée de conservation et/ou la date limite d'utilisation sont clairement visibles (étiquetage visible) | 5.1 | | | |
| 49 | Les étagères au niveau du stockage sont fabriquées en matériaux faciles à nettoyer et si nécessaire à désinfecter | 5.1 | | | |
| 50 | Les produits d'entretien et autres produits chimiques (déboucheurs, produits de nettoyage, etc.) sont stockés dans un local séparé (en dehors de la cuisine) et bien ventilé | 5.1 et 19 | | | |
| 51 | Les chambres froides sont biens entretenues et dans un état de propreté visuelle acceptable | 5.2 | | | |
| 52 | Au niveau du stockage, une séparation stricte est faite entre les denrées alimentaires « sales » (légumes et fruits non lavés, volaille non déplumée, gibier non dépiauté…) et celles nettoyées. De même qu'entre les produits emballés et ceux qui ne sont pas protégés, ainsi qu'entre les produits cuits et les produits crus. | 5.2 | | | |
| 53 | Les denrées alimentaires présentes dans les chambres froides sont conditionnées ou recouvertes et datées | 5.2 | | | |
| 54 | Les surgélateurs d'une capacité > à 10 m³ sont équipés d'un système d'enregistrement automatique de la température | 5.2 | | | |
| 55 | La température des réfrigérateurs et surgélateurs est contrôlée et enregistrée régulièrement (de préférence une fois par jour) | 5.3 | | | |
| 56 | Le frigo pour les viandes est réglé sur une température inférieure ou égale à +7°C | 5.3 | | | |
| 57 | Le frigo pour les fruits et légumes est réglé sur une température de +5 à +14°C | 5.3 | | | |
| 58 | L'espace de surgélation est réglé sur une température inférieure à –18°C | 5.3 | | | |

| | **Préparation** | **Chapitre** | **O** | **N** | **NA** |
|---|---|---|---|---|---|
| 59 | Les déchets sont triés et directement évacués, surtout si le traitement concerne les entrailles de poissons, de gibiers ou de volailles | 6.2 | | | |
| 60 | Les denrées alimentaires sont rincées si possible dans un évier spécifique qui n'est pas utilisé pour se laver les mains ou pour la « plonge » (si il y a un seul évier, soit il est nettoyé à fond avant utilisation soit un bac ou un seau réservé pour le rinçage est utilisé) | 6.3 | | | |
| 61 | Les planches à découper en bois utilisées ne présentent aucune fissure ou sont fabriquées en un bois dur, non absorbant et sont faciles à nettoyer et à désinfecter | 6.4 | | | |
| 62 | Des planches à découper différentes sont utilisées pour découper des produits crus et pour découper des produits préparés | 6.4 | | | |
| 63 | Les produits préparés ou portionnés dans l'établissement et conservés pour être transformés ultérieurement, portent une étiquette reprenant au moins les données suivantes : nom du produit, date de production, date limite d'utilisation | 6.5 | | | |
| 64 | Les dates de ponte et d'emballage des œufs sont contrôlées et conformes | 6.6 | | | |
| 65 | Les coquilles des œufs cassés sont éliminées directement | 6.6 | | | |

| Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 66 | Les préparations à base d'œufs qui ne subissent plus de traitement thermique par la suite sont immédiatement conservées au réfrigérateur | 6.6 | | | |
| 67 | Les produits sont décongelés en petites portions au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou en les passant sous un jet d'eau froide après les avoir emballés | 6.8 | | | |
| 68 | Le liquide de décongélation est récolté dans un récipient et immédiatement évacué, et n'est jamais utilisé dans des préparations | 6.8 | | | |

| | Confection à chaud et à froid | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 69 | La température à cœur lors d'une préparation chaude est d'au moins 65°C | 7 | | | |
| 70 | La température de la graisse de friture ne dépasse jamais +180°C | 7.1 | | | |
| 71 | Le personnel qui réalise la cuisson sous vide a été formé à cette technique | 7.2 | | | |
| 72 | Les sacs utilisés pour la cuisson sous vide sont des sacs conçus spécifiquement à cette fin | 7.2 | | | |
| 73 | La cuisson sous vide et le conditionnement sous vide se font dans des conditions d'hygiène rigoureuses | 7.2 | | | |
| 74 | Les restes chauds qui peuvent être réutilisés sont immédiatement refroidis, emballés et étiquetés | 7.4 | | | |
| 75 | Les poches à douille réutilisables sont d'une propreté irréprochable | 7.3 | | | |
| 76 | Les plats qui sont conservés chauds sont autant que possible recouverts | 7.4 | | | |

| | Service, refroidissement, régénération, traitement des restes | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 77 | La température des produits à refroidir est amenée le plus rapidement possible (au maximum dans les 2 heures) à une température à cœur inférieure à +10°C | 8.1 | | | |
| 78 | La température des bains-marie est réglée au minimum sur +85°C | 7.4 et 9.1 | | | |
| 79 | Un contrôle régulier de la température des plats chauds est réalisé | 9.1 | | | |
| 80 | La température à cœur des plats chauds est d'au moins +65°C (pour des raisons pratiques liées aux produits (grosses pièces de viande, impossible de consommer car trop chaud,…) il est admis que la température soit inférieure à +65°C seulement durant l'étape de service ou de distribution et ce pendant le moins de temps possible : maximum 30 minutes) | 9.1 | | | |
| 81 | Les plats réfrigérés sont réchauffés le plus rapidement possible (de +10 à +65°C en moins d'une heure) | 8.2 | | | |
| 82 | Les préparations froides sont toujours conservées à une température inférieure à +7°C | 8.3 | | | |
| 83 | La température des comptoirs frigos est quotidiennement vérifiée (surtout dans les points les plus défavorables) | 9.2 | | | |
| 84 | Les produits de nature différente sont séparés (produits crus, produits non transformés, produits transformés) | 9.2 et 9.3 | | | |
| 85 | Lors du service une vitre de protection est prévue si les clients peuvent directement accéder aux plats | 9.2 | | | |
| 86 | L'installation de débit de la bière et l'installation de débits de jus de fruits ou autres boissons et de matériel de production de jus de fruits ou boissons sont régulièrement entretenues | 9.4 | | | |
| 87 | Les restes qui proviennent des tables, ainsi que les snacks d'apéritifs ne sont jamais réutilisés | 10 | | | |

| Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 88 | Les excédents de cuisine utilisables sont traités directement après le service (refroidissement rapide des plats chauds, mise au frigo le plus rapidement possible des plats froids,…) | 10 | | | |

| | Débarrasser, vaisselle, eau, transport | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 89 | La vaisselle propre est immédiatement rangée à l'abri des poussières | 13 | | | |
| 90 | La vaisselle propre est physiquement séparée de la vaisselle sale | 13 | | | |
| 91 | Seule de l'eau potable est utilisée pour la préparation des aliments, le nettoyage, la désinfection et le lavage des mains | 3.6 | | | |
| 92 | Des rapports d'analyse de l'eau sont disponibles (demande effectuée auprès de la société de distribution d'eau ou réalisation d'analyses par un laboratoire agréé en cas de traitement de l'eau) | 3.6 | | | |
| 93 | En cas d'utilisation d'eau non potable, une mention "eau non potable" est clairement visible et inscrite de manière indélébile sur les robinets d'eau concernés | 3.6 | | | |
| 94 | Toute la glace qui entre en contact avec des aliments est exclusivement faite à partir d'eau potable | 3.6 | | | |
| 95 | Toute vapeur entrant en contact avec des aliments est exclusivement faite à partir d'eau potable | 3.6 | | | |
| 96 | Les plats sont transportés à une température soit inférieure ou égale à +7°C (liaison froide), soit supérieure ou égale à +65°C (liaison chaude) | 11 | | | |
| 97 | Lors du transport, les mesures de précaution nécessaires sont prises pour éviter toute contamination des denrées qui sont toujours protégées (contamination croisée) | 11 | | | |

## III. Exigences générales en matière d'hygiène

| | Déchets, consignes et linge, lutte contre les nuisibles, entretien, désinfection | Chapitre | O | N | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| 98 | Il n'y a pas d'accumulation de déchets | 15 | | | |
| 99 | Les déchets sont rassemblés dans des conteneurs facilement reconnaissables et ne constituent pas une source de contamination | 15 | | | |
| 100 | Les conteneurs à déchets sont équipés d'un couvercle facile à nettoyer à commande non manuelle | 15 | | | |
| 101 | Les conteneurs à déchets sont propres et en bon état d'entretien | 15 | | | |
| 102 | Les déchets sont évacués de la cuisine chaque jour ou après chaque service | 15 | | | |
| 103 | Les déchets ne croisent pas les zones propres et sont éliminés de façon hygiénique | 15 | | | |
| 104 | Les emballages consignés sont stockées dans un endroit séparé | 15 | | | |
| 105 | Les mesures nécessaires sont prises pour éviter que le linge propre n'entre en contact avec le linge sale | 16 | | | |
| 106 | Les mesures nécessaires sont prises pour empêcher l'accès des insectes (volants et rampants) et des rongeurs à la cuisine et aux autres locaux | 17 | | | |
| 107 | Il existe un plan de nettoyage et de désinfection réaliste et complet pour les différents locaux, l'équipement et les ustensiles | 18 et 19 | | | |
| 108 | Les opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées en respectant le mode d'emploi du fabricant | 18 et 19 | | | |

| Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 109 | Les opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées en l'absence de denrées non protégées | 18 et 19 | | | |
| 110 | Le matériel de nettoyage et de désinfection est propre et en bon état | 18 et 19 | | | |
| 111 | Le matériel de nettoyage et de désinfection est stocké en dehors de la cuisine ou de tout autre local de préparation | 18 et 19 | | | |
| 112 | Les opérations de nettoyage sont réalisées correctement avant d'effectuer la désinfection | 19 | | | |
| 113 | Les produits de désinfection utilisés sont des produits agréés par l'Autorité compétente | 19 | | | |

| | **Hygiène personnelle** | **Chapitre** | **O** | **N** | **NA.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 114 | Tous les travailleurs peuvent prouver au moyen d'un certificat médical leur aptitude à manipuler des denrées alimentaires | 20 | | | |
| 115 | L'hygiène personnelle en général, et en particulier celles des mains des collaborateurs, est respectée | 20 | | | |
| 116 | Une formation adéquate est donnée à toutes les personnes qui préparent, servent ou traitent des aliments | 21 | | | |
| 117 | Le personnel porte des vêtements de travail et des chaussures adaptés et propres | 20.1 | | | |
| 118 | Les cheveux sont recouverts d'un filet ou d'un couvre-chef | 20.1 | | | |
| 119 | Les éventuelles plaies aux mains, aux bras ou à la tête sont protégées avec des pansements occlusifs et imperméables | 20.2 | | | |
| 120 | Il est strictement interdit de manger, de mâcher du chewing-gum et de fumer dans les espaces où sont préparés et traités des aliments | 3.7 | | | |
| 121 | La mention « interdiction de fumer » est clairement affichée dans les locaux | 3.7 | | | |
| 122 | Le personnel se lave les mains en début du travail | 20.3 | | | |
| 123 | Le personnel se lave les mains après chaque passage aux toilettes | 20.3 | | | |
| 124 | Le personnel se lave les mains après avoir touché du matériel pouvant être contaminé | 20.3 | | | |
| 125 | Le personnel se lave les mains après avoir manipulé des produits crus ou des œufs frais et avant de manipuler des produits cuits | 20.3 | | | |
| 126 | Le personnel se lave les mains après avoir vidé les poubelles | 20.3 | | | |
| 127 | Le personnel se lave les mains avec de l'eau et du savon | 20.3 | | | |
| 128 | Les mains, avant-bras et ongles du personnel de cuisine et de service sont propres et soignés | 20.2 et 20.3 | | | |
| 129 | Les lave-mains sont présents en suffisance et sont placés à des endroits stratégiques | 20.4 | | | |
| 130 | Les lave-mains sont entretenus tous les jours | 20.4 | | | |
| 131 | Les lave-mains sont équipés d'eau chaude et froide potable | 20.4 | | | |
| 132 | Les lave-mains sont équipés d'un distributeur de savon liquide, éventuellement désinfectant | 20.4 | | | |
| 133 | Les lave-mains sont équipés d'un distributeur de papier à usage unique ou d'un système hygiénique pour sécher les mains | 20.4 | | | |
| 134 | Les lave-mains ne sont utilisés qu'à cette fin (sauf si on dispose d'un seul évier) | 6.3 et 20.4 | | | |

# Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

## IV. Exigences générales en matière de traçabilité

| | Exigences de traçabilité des entrées | 3ème Partie | O | N | NA. |
|---|---|---|---|---|---|
| 135 | L'unité d'exploitation est enregistrée au niveau de l'AFSCA (en complétant et en envoyant le formulaire d'enregistrement) | 3ème Partie | | | |
| 136 | L'unité d'exploitation dispose d'une liste de ses fournisseurs | 3ème Partie | | | |
| 137 | La nature des produits entrants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 138 | L'identification des produits entrants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 139 | La quantité des produits entrants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 140 | Le fournisseur est enregistré | 3ème Partie | | | |
| 141 | La date de réception des produits entrants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 142 | Les produits enregistrés sont identifiés au moyen de la même identification que celle donnée par l'unité d'exploitation qui les a fournit | 3ème Partie | | | |
| 143 | Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés minimum 2 ans (minimum 6 mois pour les petites unités d'exploitation) | 3ème Partie | | | |

| | Exigences de traçabilité des sorties | 3ème Partie | O | N | NA. |
|---|---|---|---|---|---|
| 144 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, la nature des produits sortants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 145 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'identification des produits sortants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 146 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, la quantité des produits sortants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 147 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, la date d'expédition des produits sortants est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 148 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'identification de l'unité d'exploitation qui reçoit les produits est enregistrée | 3ème Partie | | | |
| 149 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'unité d'exploitation dispose d'une liste de ses clients (autres unités d'exploitation) | 3ème Partie | | | |
| 150 | Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés minimum 2 ans (minimum 6 mois pour les petites unités d'exploitation) | 3ème Partie | | | |

| | Exigences de traçabilité interne | 3ème Partie | O | N | NA. |
|---|---|---|---|---|---|
| 151 | En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'exploitant dispose d'un système ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrant dans son unité d'exploitation et les produits sortants de son unité d'exploitation (système de traçabilité interne) | 3ème Partie | | | |
| 152 | Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés minimum 2 ans (minimum 6 mois pour les petites unités d'exploitation) | 3ème Partie | | | |

# Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

## V. Exigences générales en matière d'HACCP

| | Les principes du HACCP | 2ème Partie | O | N | NA. |
|---|---|---|---|---|---|
| 153 | L'unité d'exploitation dispose de diagrammes des opérations de fabrication validés | 2ème Partie | | | |
| 154 | L'identification et l'analyse de tous les dangers potentiels ont été réalisées | 2ème Partie | | | |
| 155 | L'identification des points critiques de contrôle a été réalisée (pour les petites unités d'exploitation les points critiques proposés dans le guide on été repris) | 2ème Partie | | | |
| 156 | Des limites critiques valides sont définies pour chaque CCP identifié (pour les petites unités d'exploitation les limites critiques proposées dans le guide on été repris) | 2ème Partie | | | |
| 157 | Des procédures de surveillance efficaces ont été établies et appliquées (pour les petites unités d'exploitation les procédures proposées dans le guide on été repris) | 2ème Partie | | | |
| 158 | Des actions correctives prédéfinies ont été établies (pour les petites unités d'exploitation les actions correctives proposées dans le guide on été repris) | 2ème Partie | | | |
| 159 | Des procédures de vérifications sont établies et respectées | 2ème Partie | | | |
| 160 | Un système documentaire et des enregistrements sont mis en place et appliqués (pour les petites unités d'exploitation les formulaires proposés dans le guide ou adaptés ont été établis) | 2ème Partie | | | |

## VI. Exigences générales en matière de management

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 161 | L'unité d'exploitation dispose d'un système ou de procédures de gestion des plaintes | 4ème Partie | | | |
| 162 | L'unité d'exploitation dispose d'un système ou de procédures de rappel des produits non conformes | 4ème Partie | | | |
| 163 | Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'unité d'exploitation sont révisés régulièrement | 4ème Partie | | | |

## VII. Exigences relatives à la notification obligatoire à l'AFSCA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 164 | L'unité d'exploitation a intégré une procédure de notification obligatoire dans son système d'autocontrôle | 4ème Partie | | | |